SUPPLÉMENT

AU MANUEL

DU SOMMELIER.

Ouvrages du même auteur :

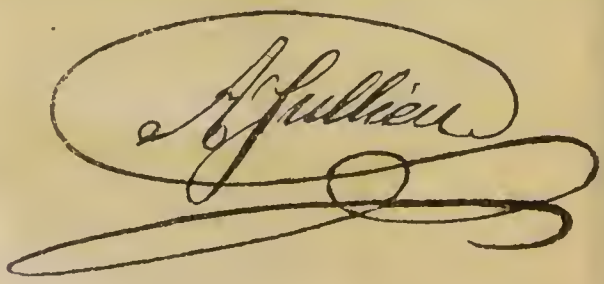
Topographie de tous les vignobles connus, contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc. etc.; suivie d'une classification générale des vins.

Prix : 7 fr. 50 cent. et 9 fr. 50 cent. par la poste.

Manuel du Sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins; contenant la Théorie de la dégustation, du collage et de la fermentation *secondaire* des vins; les moyens de prévenir leur altération et de les rétablir lorsqu'ils sont dégénérés ou naturellement défectueux; la manière de distinguer les vins purs des vins mélangés, frelatés ou artificiels, etc.; suivi du tarif des droits de mouvement, d'entrée, d'octroi, de vente en détail et de douane, établis par la loi du 25 mars 1817, avec deux planches sur lesquelles tous les instrumens nécessaires pour soigner les vins sont représentés.

Prix : 3 fr. et 3 fr. 75 cent. par la poste, ou, avec le présent Supplément, 3 fr. 75 cent. et 4 fr. 75 cent. par la poste.

Ces ouvrages se trouvent aux mêmes adresses et tous les exemplaires sont revêtus de la signature de l'auteur.



SUPPLÉMENT

AU MANUEL

DU SOMMELIER,

CONTENANT la Théorie de la clarification et la manière de l'opérer; de nouveaux procédés pour rétablir les vins et les liqueurs qui sont altérés; le tarif actuel de tous les impôts établis sur les boissons; les prix de location, d'emmagasinage, de déchargement, etc., que l'on paye à l'entrepôt de Paris, etc. etc.

PAR A. JULLIEN,

Marchand de vin en gros, inventeur des poudres pour clarifier les vins, des cannelles aérifères et de plusieurs autres instrumens.

A PARIS,

CHEZ
- L'AUTEUR, rue Saint-Sauveur, n°. 18.
- L. COLAS, Imprimeur-Libraire, rue Dauphine, n°. 32.
- Madame HUZARD, Imprimeur-Libraire, rue de l'Éperon, n°. 7.

1820.

SUPPLÉMENT

AU MANUEL

DU SOMMELIER.

De la clarification des Vins et des Liqueurs spiritueuses.

La limpidité est l'une des qualités que l'on recherche le plus dans les boissons ; sans elle, les plus savoureuses inspirent du dégoût, non-seulement parce que l'œil n'est pas satisfait, mais encore parce que les matières qui en obscursissent la transparence, dénaturent ou masquent leur saveur, et, en les épaississant, font éprouver au palais une sensation désagréable.

Les vins et les autres liqueurs fermentées sont d'autant plus limpides et restent tels d'autant plus long-temps, que toutes leurs parties constituantes sont plus en harmonie entre elles, tant par leur nature que par leurs proportions, et qu'elles sont mieux combinées.

Les vins s'éclaircissent par le repos ; mais, à mesure que les particules de lie devenues solides

se précipitent au fond du tonneau, les parties colorantes, tartreuses et mucilagineuses, qui, bien qu'en dissolution dans la liqueur, ont éprouvé un commencement de décomposition, altèrent plus ou moins sensiblement sa transparence : d'où il résulte que, pour donner au vin une limpidité parfaite, et le mettre à même de conserver cette qualité pendant un certain temps, il faut, avant de le tirer en bouteilles, le dégager non-seulement des particules de lie qui y sont en suspension, mais encore des substances qui sont prêtes à se décomposer pour en former de nouvelles. C'est ce que l'on obtient à l'aide du collage. Cette opération débarrasse le vin de toutes les matières qui nuisent à sa limpidité et à l'agrément de son goût et détruit ou suspend pour un temps plus ou moins long la fermentation insensible que ces substances y entretiennent. En effet, le vin que l'on tire en bouteilles, après l'avoir bien clarifié à l'aide du collage, ne dépose que très-long-temps après, tandis que celui que l'on tire sans le coller dépose beaucoup plus tôt et forme une lie bien plus volumineuse.

Il est souvent nécessaire de coller les vins que l'on conserve en tonneaux. Cette précaution est indispensable pour ceux qui ne se sont pas éclaircis naturellement avant le premier soutirage, et pour ceux qui n'ont pas été soutirés

avec assez de précaution pour qu'ils soient bien clairs. On colle aussi les vins que l'on expédie à de grandes distances, parce que le mouvement et le changement de température, auxquels ils sont exposés, occasionent la décomposition des parties les moins bien combinées, et favorisent le développement du principe fermentatif. La colle, dans cette circonstance, se combine avec les substances qui sont disposées à se séparer du vin; et, bien que le mouvement s'oppose à leur complète précipitation, elles ne peuvent plus exciter de fermentation, attendu que leur combinaison avec la colle les a rendues insolubles. Lors même que la colle n'est pas en assez grande abondance pour absorber toutes les matières qui se séparent du vin, leur action est neutralisée ou au moins très-affaiblie par les particules de colle et de lie combinées qui, répandues dans toute la masse de la liqueur, par suite du mouvement, y forment un réseau qui les divise et les entraîne au fond du tonneau sitôt que le mouvement cesse. Il est encore nécessaire de coller les vins en tonneaux toutes les fois qu'ils éprouvent des altérations, parce que ces accidens sont toujours la suite de la décomposition d'une partie des substances qu'ils contiennent, et que le seul moyen d'arrêter le progrès du mal, ou de rétablir la liqueur, consiste à la débarrasser de ces sub-

stances. En collant des vins qui sont placés dans un endroit chaud, on les empêche de fermenter ou l'on diminue au moins de beaucoup la force et les effets de la fermentation.

Je conclus de ce que je viens de dire, que le collage concourt, 1°. à établir l'équilibre entre toutes les parties constituantes du vin, 2°. à maintenir cet équilibre lorsqu'il est menacé d'être rompu, 3°. à le rétablir lorsque les vins sont détériorés.

La clarification des vins, suivant la nature des substances employées pour l'opérer, est le résultat d'une action d'abord chimique, puis mécanique, ou d'une action seulement mécanique. L'action est d'abord chimique, puis mécanique, toutes les fois que les substances introduites dans cette liqueur sont susceptibles de se combiner avec une ou plusieurs de ses parties, ou d'être dénaturées par son contact avec elles. Les matières introduites dans le vin, et les parties de cette liqueur qui se combinent avec elles, éprouvent alors une décomposition et une recomposition qui les rendent insolubles et leur donnent une densité suffisante pour qu'elles se précipitent au fond du tonneau. L'action n'est que mécanique lorsqu'on introduit dans la liqueur des substances qui y sont insolubles et qui se précipitent par leur propre poids.

Les vins se clarifient plus ou moins facile-

ment et plus ou moins promptement : 1°. suivant leur nature et leur état au moment du collage ; 2°. suivant l'état de l'atmosphère et la température du lieu dans lequel les tonneaux sont placés ; 3°. suivant la nature des substances employées et la quantité qu'on en introduit dans la liqueur.

Les vins récoltés dans des terrains marécageux, ceux qui proviennent d'années dont la température a été froide et pluvieuse, sont dépourvus d'alcohol et quelquefois aussi de tannin. Le principe végéto-animal y surabonde, et les parties colorantes, mal dissoutes, sont plutôt suspendues que combinées dans la liqueur. Ces vins sont presque toujours troubles, et l'on parvient difficilement à les rendre parfaitement limpides, même à l'aide du collage, parce que, ne contenant pas en assez grande quantité les substances propres à se combiner avec la colle et à la coaguler, elle y reste en suspension, et les épaissit au lieu de les clarifier. Les vins qu'on a négligé de soutirer à propos, ou qui, par suite d'accidens, subissent une fermentation intempestive, résistent souvent au collage ordinaire ; mais les vins d'une bonne année et d'un bon crû, qui ont été bien soignés, se clarifient facilement.

L'eau-de-vie, le rum et les autres liqueurs distillées sont naturellement clairs quand ils

ont été bien fabriqués, et qu'on les conserve purs; mais lorsqu'on y introduit de l'eau pour les réduire à un degré plus faible, lorsqu'on fait un mélange d'eaux-de-vie de différentes espèces, ou que l'on y introduit des substances étrangères pour les colorer, on est souvent obligé d'avoir recours au collage pour leur donner une limpidité parfaite. Les eaux-de-vie faibles, qui sont les derniers produits de la distillation, et les eaux-de-vie de marc, de grain, etc., mal rectifiées, contiennent plus ou moins de flegme qui en obscurcit la transparence, et dont on les dégage aussi à l'aide du collage.

Lorsque le temps est orageux, lorsque la température du cellier ou de la cave est trop chaude, lorsque le mouvement d'une usine ou le roulement des voitures se font sentir dans l'endroit où sont placés les tonneaux, le vin s'éclaircit difficilement, parce que toutes ces circonstances favorisent l'action du principe fermentatif, et occasionent à la liqueur une agitation continuelle qui empêche la lie de se précipiter.

La clarification à l'aide du collage est plus ou moins prompte, suivant la nature des substances qu'on emploie et la quantité que l'on en introduit dans la liqueur. Les moyens purement mécaniques, tels que le caillou calciné ou l'albâtre gypseux, réduits en poudre, ne formant

aucune combinaison dans le vin, se précipitent très-promptement et entraînent au fond du tonneau toutes les particules de lie qu'ils rencontrent sur leur passage; mais ils produisent rarement une limpidité parfaite, attendu qu'ils ne peuvent pas séparer du vin les matières qui, n'ayant éprouvé qu'un commencement de décomposition, sont encore en dissolution dans la liqueur; d'où il résulte que les vins clarifiés par ces moyens ne tardent pas à se troubler de nouveau et à déposer dans les bouteilles. C'est pour cette raison que l'on préfère les substances qui exercent d'abord une action chimique sur le vin, en se combinant avec ses parties, et ensuite une action mécanique en se précipitant par suite de la pesanteur qu'elles ont acquise par cette combinaison.

Les qualités nécessaires pour constituer une bonne colle sont, 1°. de donner à la liqueur une limpidité parfaite, sans altérer son goût ni sa qualité; 2°. de précipiter complétement la lie au fond du tonneau, de manière qu'elle occupe le moins d'espace qu'il est possible, et qu'aucune de ses parties ne flotte dans le vin; 3°. de se combiner assez fortement avec toutes les parties de la lie pour qu'elles ne puissent pas se séparer d'elle; 4°. d'être assez pesante pour maintenir cette lie contre la paroi inférieure du tonneau, et pour l'empêcher de re-

monter dans le vin quand il subit un mouvement de fermentation, ou de s'y mêler quand on incline le tonneau pour achever de le vider.

Les parties du vin susceptibles de se combiner avec les substances que l'on y introduit pour en opérer la clarification, sont : le *tannin* (1), le principe végéto-animal ou levain fermentatif, le tartre et les parties colorantes. L'alcohol n'est jamais attaqué ni absorbé par la colle, mais il agit sur elle et contribue à sa coagulation.

La colle de poisson, l'albumen ou blanc d'œuf, le sang, le lait, la crème, la gélatine d'os et les poudres de ma composition exercent sur le vin une action chimique, puis mécanique.

La colle de poisson, formée en grande partie de gélatine, se combine principalement avec le tannin ; elle acquiert par cette combinaison une pesanteur suffisante pour se précipiter et former un réseau qui entraîne au fond du tonneau les corps étrangers qu'il rencontre et les parties colorantes, tartreuses et mucilagineuses qui se sont séparées de la liqueur. Cette colle, bien préparée, clarifie très-bien les vins blancs, et sa précipitation est assez prompte quand le

(1) Substance contenue éminemment dans le bois et surtout dans l'écorce du chêne, et qui sert à tanner les cuirs ; elle existe en plus ou moins grande quantité dans presque tous les vins.

temps est sec et frais ; mais, lorsqu'il est pluvieux ou orageux, elle reste souvent en suspension dans la liqueur, et la lie qu'elle produit est si légère que le moindre accident suffit pour la faire remonter dans le vin. L'alcohol agit aussi sur la colle de poisson et occasione la formation d'un réseau ; mais son action n'est pas suffisante pour la coaguler et la décomposer assez complétement pour qu'elle se précipite au fond du tonneau ; d'où il résulte que, quand le vin ne contient pas assez de tannin, elle y reste en dissolution et l'épaissit au lieu de le clarifier.

L'albumen ou blanc d'œuf se combine avec le tannin, mais il est bien plutôt coagulé par l'alcohol ; il forme aussi un réseau et clarifie parfaitement les vins rouges. Il est important de choisir les œufs les plus frais, et surtout de ne pas employer ceux qui sont gâtés ; ils donneraient un très-mauvais goût au vin.

Le sang a beaucoup d'analogie avec le blanc d'œuf ; une portion se combine avec le tannin et avec les parties colorantes : l'autre est coagulée par l'alcohol.

Le lait et la crème contiennent une certaine quantité d'albumen ; leur action sur le vin approche de celle des blancs d'œufs. On les emploie quelquefois mêlés avec la colle pour décolorer les vins blancs qui ont contracté une teinte jaune.

La gélatine d'os se combine avec le tannin, et opère assez bien la clarification des vins rouges qui en sont suffisamment pourvus. La lie qu'elle produit est plus lourde et moins volumineuse que celle formée par les blancs d'œufs. Les premières expériences que je fis de cette substance, au commencement de l'année 1817, me donnèrent des résultats satisfaisans, et je n'y trouvai d'autre inconvénient que celui d'être obligé de la faire dissoudre dans l'eau chaude pour en faire usage. Je m'empressai d'en faire l'éloge, page 46 de la seconde édition du Manuel du Sommelier, que je publiai à cette époque; mais, quelque temps après, m'étant aperçu qu'elle ne clarifiait pas également bien tous les vins, et que ceux que j'avais mis en bouteilles y formaient, au bout de très-peu de temps, un dépôt assez volumineux, je fus obligé d'y renoncer. Je m'occupai alors des moyens de composer une colle dont l'emploi fût plus général et plus sûr. Le résultat de mes expériences fut la préparation des poudres dont je vais parler, et que j'emploie depuis trois ans avec un égal succès sur des vins de toutes espèces et sur les liqueurs spiritueuses.

Poudres pour clarifier tous les Vins, le Rum, les Eaux-de-Vie et les autres liqueurs distillées.

Ces poudres, pour lesquelles le jury m'a dé-

cerné une médaille à l'exposition des produits de l'industrie en 1819, sont par leur composition dans un rapport parfait avec les différentes parties du vin; elles sont coagulées par l'alcohol; elles se combinent avec le tannin, le principe végéto-animal, le tartre et les parties colorantes. Leur combinaison avec ces substances est complète; elles les rendent insolubles et le deviennent elles-mêmes, de manière que la lie qu'elles forment ne peut plus concourir à l'altération du vin, lors même qu'après sa précipitation on la mêlerait de nouveau dans la liqueur.

Elles sont de quatre espèces différentes : celle N°. 1er. sert au collage des vins rouges; celle N° 2, au collage des vins blancs de toutes espèces, du cidre, du rum, des eaux-de-vie, et des autres liqueurs distillées. La poudre N°. 3 a la propriété de clarifier et de décolorer en même temps les vins et les liqueurs, et de leur ôter les mauvais goûts qu'ils ont contractés; celle N°. 4, sert à clarifier les vins dans lesquels les colles ordinaires se sont combinées et restent en suspension.

Il n'entre dans la composition de ces poudres que des substances animales et végétales très-salubres, combinées et préparées avec le plus grand soin. Non-seulement elles ne sont pas susceptibles d'altérer la qualité des vins, mais

encore, en cas de disette, celles N°. 1 et 2 seraient propres à la nourriture de l'homme.

Poudres N°s. 1 *et* 2.

Ces poudres s'emploient ordinairement à la dose de 9 grammes (2 gros 25 grains) par pièce ou barrique contenant de 210 à 230 litres, et de 6 grammes (1 gros 41 grains) par feuillette de 130 à 140 litres. On peut, sans inconvénient augmenter ces doses quand on a l'intention de dépouiller le vin d'une plus grande quantité de tartre, de mucilage, de principe colorant, etc., ou quand on désire que la clarification s'opère plus promptement. La dose de 9 grammes de la poudre N°. 1, produit sur les vins rouges le même effet que quatre blancs d'œufs; et la même dose de la poudre N°. 2, agit sur les vins blancs comme un litre de colle de poisson bien préparée. D'après ce, quand, par leur nature, les vins se clarifient difficilement, ou qu'ayant été mal soutirés ils sont très-chargés de lie, il faut augmenter la dose de poudre dans la même proportion que l'on augmenterait celle des blancs d'œufs dans les mêmes circonstances. A Bordeaux, on met souvent 12 blancs d'œufs par pièce de vin rouge; il faut en pareil cas mettre 27 grammes de poudre pour obtenir le même résultat.

Le temps nécessaire pour opérer la clarification des vins de France est ordinairement de 4 à 6 jours, et rarement plus ; mais, quand on a l'intention de les garder long-temps en bouteilles, il est bon de les laisser reposer pendant 10 à 12 jours. Ce repos est également nécessaire quand on emploie les blancs d'œuf ou la colle de poisson, la précipitation de la lie est plus complète et le vin est moins sujet à déposer. Voyez le Manuel du Sommelier, page 74 et suivantes.

Les vins muscats de tous les pays, les vins de Madère, de Malaga, et les autres vins de liqueur, le rum et toutes les eaux-de-vie se collent avec la poudre N°. 2, et à la dose de 18 grammes par pièce de 210 à 230 litres. La clarification des vins de liqueurs s'opère dans le même temps que celle des vins de France ; mais celle du rum et des eaux-de-vie est souvent plus prompte, et l'on en a vu de parfaitement limpides après 48 heures de repos. Cependant il est des circonstances où l'on est forcé d'employer la poudre à plus haute dose : les eaux-de-vie faibles, qui contiennent des parties flegmatiques et celles dans lesquelles on a mis du caramel, exigent une plus grande quantité de colle que celles qui sont bien rectifiées. La plus forte dose que l'on ait mise dans des eaux-de-vie grasses, a été de 60 grammes par hectolitre de liqueur.

Quand l'on est obligé d'ajouter de la poudre, il ne faut pas soutirer l'eau-de-vie, ni le vin; on peut même laisser la lie de colle dans une pièce que l'on a soutirée, et que l'on va remplir de nouvelle eau-de-vie pour la coller; cette lie concourt à accelérer la clarification.

La poudre N°. 1 et celle N°. 2 ont été employées avec succès à la dose de 18 grammes par barrique de 210 à 230 litres, pour clarifier des cidres vieux qui étaient très-troubles; mais elles n'ont pas produit le même effet sur des cidres nouveaux qui fermentaient encore, et sur d'autres qui provenaient de fruits qui avaient été frappés de la gelée.

Quand on colle les vins à la dose de 9 grammes par pièce de 210 à 230 litres, une livre de poudre fournit de quoi coller 55 de ces pièces, ou 83 feuillettes de Basse-Bourgogne contenant chacune 130 à 140 litres. Elle se vend soit en sacs d'une livre ou d'une demi-livre, dans lesquels on puise la dose nécessaire pour une pièce, pour une demi-pièce, ou pour une feuillette, à l'aide d'une petite mesure graduée; soit en 55 paquets, chacun pour une pièce, ou en 83 paquets, chacun pour une feuillette. A l'aide de la petite mesure ou des paquets divisés comme je viens de le dire, il est aisé de fixer les doses convenables pour les tonneaux de plus grande ou de plus petite dimension.

Quelques personnes ont trouvé que les poudres N°. 1 et 2 n'opéraient pas assez promptement la clarification des vins : mais il est aisé d'obtenir cette prompte clarification en augmentant les doses. Si au lieu de neuf grammes de ces poudres on en met trente-six, le vin est clair au bout de 24 heures, et limpide après deux jours de repos. La poudre N°. 3, dont je parlerai ci-après, clarifie plus promptement encore les vins rouges et les vins blancs quand on l'emploie à la dose de 50 grammes par pièce.

Ces poudres n'attaquant pas les parties constitutives du vin, son parfum, son degré de spiritueux, son goût, et même sa couleur, ne sont pas altérés par ce collage à haute dose; les vins communs y gagnent de l'agrément, et ceux de bonne qualité acquièrent plus de finesse. J'ai collé de cette manière du vin fin qui était trop jeune pour que son bouquet se fît sentir; quelque temps après il avait du parfum et un goût fort agréables. Je l'ai mis en bouteilles il y a 18 mois; il est très-bon et ne dépose pas.

Effets que produisent les Poudres.

Les poudres n°. 1 et n°. 2, employées à la dose de 9 grammes par pièce, donnent les résultats suivans :

1°. Elles se dissolvent dans l'eau froide ou dans le vin aussitôt qu'elles y sont délayées, et

l'on peut les employer à tous les instans, sans aucune préparation préliminaire.

2°. Leur prix est bien inférieur à celui de la colle de poisson que nous tirons de l'étranger, et qui exige une préparation longue et fatigante : elles sont presque toujours moins chères que les œufs; et, étant incorruptibles tant qu'on ne les expose pas à l'humidité, elles ne sont jamais sujettes à donner un mauvais goût au vin, comme le font les œufs qui ne sont pas frais, et la colle de poisson mal préparée.

3°. La dose nécessaire pour coller une pièce de vin occupe si peu d'espace, qu'on peut facilement transporter avec soi de quoi en coller un grand nombre.

4°. Elles produisent une lie plus épaisse, plus lourde et bien moins volumineuse que celle formée par les blancs d'œufs, et par la colle de poisson; d'où il résulte qu'elle est moins sujette à se mêler dans la liqueur quand on incline le tonneau pour achever de le vider, et que tout le vin clarifié coule parfaitement limpide jusqu'à la fin.

Pour constater le rapport qui existait entre le volume de lie produit par les blancs d'œufs et celui que donnait la poudre n°. 1er., j'ai fait remplir deux tonneaux avec le même vin rouge, et je les ai collés en même temps, l'un avec quatre blancs d'œufs, et l'autre avec neuf gram-

mes de cette poudre. Après cinq jours de repos, le vin ayant acquis le même degré de limpidité dans les deux vases, je l'ai fait soutirer en même temps et avec la même précaution : le vin collé avec les blancs d'œufs a produit quatre litres et demi de lie, et celui collé avec la poudre n'en a produit que deux litres et demi ; mais cette lie était beaucoup plus épaisse.

Voulant ensuite connaître si le vin avait été dépouillé d'une plus grande quantité de matière par l'une des substances que par l'autre, j'ai extrait à l'aide d'un filtre le vin que contenaient ces lies, et je les ai desséchées au même point dans une étuve. Celle produite par quatre blancs d'œufs pesait 38 grammes, et celle produite par la poudre en pesait 45. Déduisant de la première quantité 16 grammes, poids de quatre blancs d'œufs desséchés, et de la seconde 9 grammes, poids de la poudre, il en résulte que le vin collé avec les blancs d'œufs n'a été dépouillé que de 22 grammes de lie sèche, tandis que la poudre lui en a enlevé 36 grammes. La même opération a été répétée sur des vins de différens crus, et les rapports, soit entre le volume des lies, soit entre leur poids, ont toujours été les mêmes, c'est-à-dire, que 9 grammes de poudre ont précipité $\frac{14}{36}$ de lie de plus que n'ont fait quatre blancs d'œufs, et que néanmoins cette lie retenait avec elle $\frac{4}{9}$ de vin de

moins ; ce qui est une économie de près de moitié sur les déchets. Les lies de vins blancs formées par la colle de poisson, et celles formées par la poudre n°. 2, présentent en faveur de la poudre les mêmes différences dans leur volume et dans leur épaisseur.

Quand on emploie la poudre à double et même à quadruple dose, la lie est encore plus épaisse que celle produite par la dose ordinaire ; mais son volume n'est pas augmenté dans la même proportion, et il est toujours inférieur à celui de la lie que forment quatre blancs d'œufs.

5°. Les colles en poudre ne sont pas sujettes à remonter dans le vin, comme le fait souvent la colle de poisson, et comme il arrive quelquefois au blanc d'œuf. La lie qu'elles forment est tellement pesante, qu'une fois précipitée, elle reste au fond du tonneau lors même que le vin subit un mouvement de fermentation.

6°. Si, après avoir collé du vin avec l'une de ces poudres, et l'avoir laissé reposer plus ou moins long-temps, on remue le tonneau, la lie que l'on a mêlée dans le vin ne lui occasione aucune altération, et se précipite de nouveau en très-peu de temps : l'on peut sans inconvénient remuer ainsi les tonneaux autant de fois qu'on le juge convenable. Ces poudres sont très-bonnes pour coller les vins que l'on expédie au

loin ; quelques jours après leur arrivée, ils seront parfaitement limpides, et si le mouvement ou le changement de température ont occasioné la décomposition de quelques-unes de leurs parties colorantes tartreuses ou mucilagineuses, ce qui arrive assez souvent quand les vins voyagent par des temps chauds ou par la gelée, ces substances seront absorbées et précipitées par la colle et n'altéreront pas la liqueur.

7°. Le long séjour de la poudre dans le vin ne peut y occasioner aucune dégénération ; son poids plus considérable que celui des autres colles empêche la lie de remonter, et s'oppose au développement du principe fermentatif qu'elle contient, et qui d'ailleurs est en grande partie dénaturé par sa combinaison avec la poudre.

8°. Non-seulement, comme je l'ai dit ci-dessus, ces poudres produisent des lies plus épaisses et beaucoup moins volumineuses que celles formées par les blancs d'œufs et par la colle de poisson ; mais encore, quand on réunit dans un tonneau la lie d'un certain nombre de pièces, elle y forme en très-peu de temps un précipité tellement épais, que l'on en retire parfaitement limpide la presque totalité du vin qui y était mêlé, de manière que le déchet réel est à peine le quart de celui que l'on éprouve avec les autres colles.

9°. Les lies provenant du collage fait avec les œufs ou avec la colle de poisson se corrompent promptement, et il est rare qu'on puisse les garder un an même dans une bonne cave. Depuis trois ans que j'emploie ces poudres, toutes mes lies de colle ont été mises successivement dans le même tonneau, qui n'a pas toujours été entretenu plein, et la lie qu'il contient est encore franche de goût. Elle est si épaisse, qu'on ne pourra la sortir de ce tonneau qu'après l'avoir défoncé.

Poudre N°. 3.

Cette poudre, que je ne destinais d'abord qu'à la décoloration des vins, a reçu depuis un grand nombre d'applications, et en proportionnant les doses à l'état de la liqueur et à l'effet que l'on veut produire, elle peut être employée avec un égal succès pour toutes les opérations de collage.

1°. Mise à la dose de 18 grammes dans une pièce de vin rouge contenant 210 à 230 litres, elle le clarifie dans le même temps et aussi-bien que la poudre n°. 1er. Si on en met 50 grammes, la clarification est parfaite au bout de deux jours, et le vin n'est pas sensiblement décoloré. Les mêmes doses produisent les mêmes effets sur les vins blancs, sur les vins de liqueur et sur les eaux de vie.

2°. Elle décolore et clarifie parfaitement les vins blancs qui ont contracté une teinte jaune ou plombée, et leur ôte en même temps le mauvais goût qui accompagne ces dégénérations. La dose que l'on doit employer pour produire ces effets varie suivant la nature des vins sur lesquels on opère, et suivant la quantité de parties colorantes que l'on veut précipiter. Les vins blancs de Bourgogne, et en général tous ceux qui ne contractent une teinte jaune que par suite d'accident, sont promptement décolorés et redressés de goût avec 100 grammes de la poudre n°. 3, par pièce de 210 à 230 litres. Mais lorsqu'il s'agit de décolorer des vins blancs qui contractent naturellement une teinte jaune, sans que leur goût en soit altéré, l'on est obligé d'en mettre une bien plus forte dose. Des vins dits de *Picardan*, que l'on récolte dans le département de l'Hérault, et qui avaient contracté une teinte jaune très-foncée, n'ont été décolorés au degré convenable qu'en les collant à la dose de 1 gramme de poudre par litre de vin. Pour enlever moitié de sa couleur à du vin muscat de Sétuval vieux et très-jaune, il a fallu 1 gramme et demi de poudre par litre de vin : sa qualité n'a pas été altérée ; il avait seulement un peu moins de corps. Dans tous les cas, on peut commencer par coller chaque pièce de 210 à 230 litres avec 100 grammes de poudre, et si,

après trois ou quatre jours de repos, le vin a éprouvé un commencement de décoloration, il suffit, pour la compléter, de remêler la poudre dans le vin, soit en l'agitant matin et soir, pendant deux ou trois jours avec un bâton fendu, soit en roulant le tonneau. La poudre, en traversant la liqueur, entraîne chaque fois de nouvelles parties de la couleur, et l'on finit par la blanchir au degré que l'on juge convenable. Quand la dose de 100 grammes de poudre n'a pas produit une décoloration sensible, il faut en ajouter une seconde dose plus ou moins forte, suivant l'intensité de la couleur. Le vin ainsi décoloré n'est plus sujet à jaunir. Une bouteille de vin blanc qui était très-jaune, et que j'ai décoloré il y a un an, est restée debout dans un endroit exposé à tous les changemens de température, et la couleur de ce vin n'a éprouvé aucune altération.

3°. Elle enlève aux vins rouges très-colorés, grossiers, lourds et pâteux, un quart, un tiers, et même moitié de leur couleur sans les altérer; elle diminue leur âpreté et les rend plus agréables. La dose de poudre nécessaire pour cette opération ne peut être fixée que d'après l'expérience que l'on en fait sur une bouteille du vin que l'on veut décolorer, attendu qu'il y a des vins rouges dans lesquels les parties colorantes sont parfaitement combinées et se séparent très-dif-

ficilement de la liqueur, tandis que dans d'autres elles ne sont que suspendues et se précipitent facilement. L'on peut toujours commencer par coller ces vins avec 100 grammes de poudre et agir ensuite comme je viens de le dire pour les vins blancs.

4°. Elle réduit au degré d'intensité que l'on désire la couleur trop foncée des vins dits de Madère, de Malaga et autres vins de liqueur que l'on prépare dans quelques vignobles du midi de la France. La dose de 75 grammes de poudre par pièce suffit pour les vins qui ne sont pas très colorés : il faut l'augmenter à proportion de la couleur, et opérer comme je l'ai dit ci-dessus.

5°. Elle ôte ou diminue beaucoup la force des goûts de terroir, d'herbage, de cuve, d'échauffé, de moisi, de poux ou pourri et d'aigre ;

Les mauvais goûts sont d'autant plus difficiles à détruire, que les matières qui les donnent ont plus d'affinité avec les parties constituantes de la liqueur, et que leur combinaison avec elle est plus complète. D'après ce, sitôt que le vin contracte un mauvais goût il faut en détruire la cause le plus promptement possible. Lorsque du vin récemment mis dans un tonneau gâté commence à contracter un goût de bois, de moisi ou de pouri, si l'on s'empresse de le

soutirer dans un tonneau frais vide de bon vin et qu'on le colle avec 100 grammes de la poudre n°. 3, il est souvent rétabli en peu de jours; mais, si l'on diffère, l'odeur fétide du bois corrompu continue à se répandre dans le vin et finit par se combiner assez fortement avec toutes ses parties pour qu'on ne puisse plus l'enlever. Les goûts de terroir ou d'herbage sont ordinairement plus faciles à détruire et exigent rarement plus de 100 grammes de poudre par pièce. La même dose suffit aussi pour rétablir du vin qui a un goût d'échauffé ou qui a contracté une légère acidité. Mais lorsqu'il est tourné tout-à-fait à l'aigre, il faut employer les moyens indiqués dans le Manuel du sommelier, pag. 137 et suivantes, et le coller avec cette poudre. Lorsque les vins sont tournés au poux, c'est-à-dire lorsqu'ils ont subi la fermentation putride, ils ont perdu leur goût, leur couleur et presque tout leur spiritueux: en les collant à la dose de 200 grammes de poudre n°. 3 et quelquefois plus, par pièce de 210 à 230 litres, on parvient à leur ôter le mauvais goût qu'ils ont et à les rendre susceptibles d'entrer à petite dose dans les mélanges; mais on ne peut pas leur rendre les qualités qu'ils ont perdues. Lorsque la dégénération ne fait que commencer, on les rétablit en les collant à la dose de 50 à 100 grammes, et en y ajoutant un ou deux litres

d'esprit de vin par pièce, ou 30 à 40 pintes de vin ferme, corsé et généreux.

6°. Elle concourt au rétablissement des vins gras. Dans cette circonstance, la colle se combine avec le principe végéto-animal qui surabonde et le précipite au fond du tonneau. Si le vin ne fait que commencer à graisser, il suffit quelquefois de le coller à la dose de 50 grammes par pièce de 210 à 230 litres pour le rétablir; mais, si la dégénération est complète, il faut d'abord soutirer le vin dans un tonneau frais vide de bon vin, et y ajouter un ou deux litres d'esprit de vin de la meilleure qualité. Faites ensuite dissoudre 100 grammes de crème de tartre dans deux ou trois litres du même vin. Délayez dans cette dissolution 100 grammes de poudre n°. 3. Versez le tout dans le tonneau et agitez le vin pendant cinq ou six minutes avec un bâton fendu, ou avec un fouet tel que celui représenté planche 1, fig. 2, du Manuel du Sommelier, le vin sera rétabli au bout de quelques jours. S'il ne l'était pas, il faudrait rouler le tonneau pour mêler de nouveau la colle dans le vin, et répéter cette opération plusieurs jours de suite. La lie fraîche d'un bon vin blanc contribue efficacement au rétablissement des vins gras; on peut en mettre 12 à 15 pintes par pièce, et alors on diminue d'un tiers la dose des substances que je viens d'indiquer.

7°. La poudre n°. 3 est très bonne pour coller les vins en bouteilles, qui sont troubles ou qui ont formé des dépôts légers qui se mêlent dans le vin quand on le transvase : elle convient surtout pour coller les vins de Champagne mousseux, que l'on ne transvase pas, mais dont on retire le dépôt des bouteilles par l'opération nommée *dégorgement* (1). Elle a dans cette circonstance les mêmes avantages sur la colle de poisson, que ceux qu'elle présente pour le collage des vins en tonneaux ; le dépôt qu'elle forme ne s'attache jamais à la paroi de la bouteille ; on le réunit et on le fait descendre facilement sur le bouchon ; il ne se mêle pas dans le vin ; il n'y laisse flotter aucun dépôt léger, et il ne fait pas de cordon autour de la bouteille quand on la fait vaciller, pour la mettre sur pointe. Pour coller cent bouteilles de vin, on délaye 25 grammes (6 gros) de cette poudre dans un demi-litre du même vin, et on la répartit sur toutes les bouteilles avec une mesure contenant un demi-centième de litre. Il faut avoir soin de bien remuer la colle chaque fois que l'on remplit la mesure, afin que les parties les plus lourdes, qui tombent promptement au fond du vase, soient bien mêlées dans la colle. Après avoir collé, on

(1) Pour la manière de pratiquer cette opération, voyez le Manuel du Sommelier, page 185.

remplit, on bouche et l'on met la ficelle et le fil de fer. Avant de ranger les bouteilles, on les secoue fortement pour bien mêler la colle dans le vin. Quand une partie du dépôt qui s'était formé avant de coller est attachée à la paroi des bouteilles, il faut les secouer jusqu'à ce que ce dépôt soit détaché. Quand le vin tourne à la graisse en bouteilles, il faut le traiter comme je l'ai dit plus haut, pour les vins en tonneaux. Lorsque les vins ont contracté une teinte jaune, on augmente la dose de poudre en proportion de l'intensité de la couleur. J'observe que la teinte rousse des vins de *taille* (1) ne peut-être enlevée qu'avec une dose beaucoup plus forte que celle nécessaire pour les vins blancs qui ont jauni.

8°. Elle ôte au tafia son goût empyreumatique, sans diminuer son degré de spiritueux, et affaiblit beaucoup le goût désagréable des eaux-de-vie de marc et de pommes-de-terre. Pour le tafia, la dose est de 80 grammes, et pour les eaux-de-vie de 100 à 150 grammes par hectolitre (100 litres).

La poudre n°. 3, présente dans toutes les occasions les mêmes avantages que celles n°s. 1 et 2: la lie qu'elle forme est seulement un peu moins pesante, et son volume est proportionné à la

(1) On nomme ainsi, en Champagne, les vins qui proviennent de raisins rouges, et que l'on tire du pressoir à la trois ou quatrième pression et suivantes.

quantité que l'on en met; mais il est toujours moins considérable que celui du dépôt que produit la colle de poisson.

La dose nécessaire pour les diverses opérations se fixe, soit avec la petite mesure qui sert pour les poudres n°s. 1 et 2, et qui contient douze grammes de celle-ci, soit avec une mesure plus grande qui en contient cinquante grammes et qui est graduée pour fixer les doses plus faibles.

La poudre n°. 3 se vend, soit en sacs d'une livre ou d'une demi-livre, soit en paquets de 35, de 50 et de 100 grammes.

Poudre N°. 4.

Cette poudre n'est employée que pour précipiter la colle de poisson et celle de gélatine, quand elles restent en suspension dans le vin, et obscurcissent sa transparence au lieu de le clarifier. On ne doit en faire usage que dans cette circonstance, et, si on la mettait dans du vin qui n'aurait pas été collé, elle ne le clarifierait pas.

La condensation de la colle dans le vin est un accident qui arrive très-rarement, et plutôt aux vins blancs qu'aux vins rouges. Je ne l'ai jamais éprouvé en collant avec mes poudres n°s. 1, 2 et 3, ce qui est dû sans doute au rapport plus parfait de toutes leurs parties avec celles du vin; mais si cet accident arrivait, on y remédierait de même avec la poudre n°. 4.

La dose de cette poudre varie suivant la quantité de colle qui s'est condensée dans le vin : elle est ordinairement de 50 grammes par pièce de 210 à 230 litres lorsqu'on n'a employé qu'une bouteille de colle de poisson préparée. Son effet est très-prompt ; et si après quarante-huit heures de repos, le vin ne se clarifie pas, il faut en ajouter une dose proportionnée à la quantité de colle qui paraît être restée en suspension dans la liqueur. Elle se vend en sacs d'une livre ou d'une demi-livre, et en paquets de 35 et de 50 grammes. Quand elle est en sacs, on en fixe la dose avec les mesures que j'ai indiquées pour la poudre n°. 3, et qui contiennent les mêmes quantités de celle-ci.

Manière d'employer les poudres.

Toutes ces poudres s'emploient de la même manière. Il faut avoir soin de les bien délayer et d'éviter qu'elles se mettent en grumeaux, qui, flottant à la surface du vin, ne s'y mêleraient pas. On évite cet inconvénient, soit en délayant d'abord la poudre dans un peu d'eau ou de vin, comme on délaye la farine pour faire de la bouillie, et en ajoutant ensuite la quantité d'eau que l'on joint ordinairement aux blancs d'œufs, soit, si on le trouve plus commode, en mettant dans le vase destiné à la préparation de

la colle, la quantité d'eau ou de vin que l'on veut employer, et en répandant légèrement la poudre sur la surface de cette eau. L'on mêle bien le tout avec un fouet formé de quelques brins d'osier ou de balai, et, après s'être assuré qu'il ne flotte pas de poudre à la surface de l'eau, on verse la colle dans le tonneau. On agite le vin, comme il est d'usage, avant de verser la colle, et après l'avoir versée, on remplit et l'on bouche.

On peut sans inconvénient délayer la poudre plusieurs heures avant de coller le vin; on peut aussi en délayer à la fois pour un grand nombre de pièces; mais il faut avoir soin de mesurer l'eau qu'on emploie, afin d'en mettre une égale quantité dans chaque tonneau. Il faut aussi remuer la colle chaque fois que l'on en prend, afin que ce qui reste au fond du vase n'en soit pas plus chargé que le dessus.

Il est inutile de soutirer, avant de les coller une seconde fois, les vins dans lesquels on n'a pas mis d'abord une assez forte dose de poudre, attendu que la lie qu'on remêle dans la liqueur, n'étant plus susceptible de s'y condenser, se précipite de nouveau et contribue à accélérer la clarification.

Cannelles aérifères doubles pour remplir les bouteilles de vin de Champagne mousseux dont on a retiré le dépôt par l'opération nommée dégorgement (1).

Ces cannelles sont un perfectionnement de l'entonnoir aérifère double de mon invention (décrit page 209 du *Manuel du Sommelier*, et représenté planche 2, fig. 9 de cet ouvrage). L'économie qu'elles procurent sur le déchet considérable que l'on éprouve en faisant ce remplissage à l'air libre ; et la grande facilité qu'elles donnent à l'ouvrier pour faire cette opération, les ont fait adopter par plusieurs des principaux négocians de la Champagne.

Elles se composent d'un robinet placé entre deux douilles opposées verticalement par leurs bases, et garnies de deux bouchons coniques destinés à boucher, l'un la bouteille qu'on vide, et l'autre celle qu'on remplit. Le robinet est percé de deux orifices, dont l'un correspond à la partie de chaque douille destinée au passage du vin, et l'autre à deux tubes aérifères placés dans l'intérieur des douilles, et par lesquels l'air contenu dans la bouteille qu'on remplit monte dans celle que l'on vide. Il résulte de

(1) Voyez le Manuel du Sommelier, page 185.

cette disposition que si l'on introduit l'une des douilles de cette cannelle dans le col d'une bouteille pleine, de manière que le bouchon conique la bouche parfaitement, et qu'après avoir renversé cette bouteille et placé de la même manière la seconde douille dans le col de la bouteille que l'on veut remplir, et qui est debout, lorsqu'on ouvre le robinet, le vin descend dans la bouteille à remplir, et l'air qui occupe le vide de celle-ci monte par le tube aérifère et va remplacer le vin dans la bouteille qu'on vide; d'où il résulte un échange de contenu entre ces deux vases, sans communication avec l'air extérieur. Par ce moyen le gaz acide carbonique ne peut pas se dilater, et le vin conserve toute sa force mousseuse.

Ces cannelles se fixent sur la bouteille à vider, soit avec une ficelle, soit à l'aide d'un double fil de fer et de crochets placés au-dessus de l'un des bouchons; mais il est difficile de serrer assez ce fil de fer pour qu'il résiste à l'effort du vin grand mousseux; de manière que, pour mieux assurer la cannelle, j'ai fait construire des appareils qui la maintiennent très-solidement.

Le premier de ces appareils se compose d'un collier en cuivre qui s'adapte au col de la bouteille à vider, et auquel deux vis de pression, tenant à la cannelle, viennent s'accrocher. Ces vis sont surmontées d'écroux que l'on tourne

pour enfoncer le bouchon conique dans le col de la bouteille.

Le second appareil se compose de deux courroies passant dans les brides latérales d'un culot en cuir, dans lequel on place la bouteille à vider, et qui sont terminées, d'un côté par deux boucles carrées qui s'agrafent aux crochets placés au-dessus du bouchon conique de la cannelle, et de l'autre bout par deux anneaux fixés dans une traverse en cuivre placée sous le culot en cuir, et qui se meut parallèlement sur deux tringles de fer poli, à l'aide d'une vis prisonnière mise en mouvement par une manivelle. Cette traverse, par le mouvement qui lui est donné, tire également les deux courroies, qui alors font entrer le bouchon dans le col de la bouteille et l'y maintiennent. Ce dernier appareil coûte beaucoup plus cher que le premier; mais les ouvriers le trouvent plus commode à employer.

Les robinets de ces cannelles sont parfaitement ajustés; mais ayant à résister constamment aux efforts du gaz acide carbonique, il faut les graisser de temps en temps avec un peu de suif, afin d'empêcher le vin de transsuder. Lorsque le *rodé* est fatigué, on le rétablit en mettant une goutte d'huile sur le robinet avec un peu de pierre ponce en poudre très-fine et en tournant le robinet dans la canelle, en ayant soin

de le retirer et enfoncer à chaque tour que l'on fait. Quand il est bien poli, et qu'il porte partout, on l'essuie, ainsi que le dedans de la cannelle, et on le garnit avec un peu de suif, ou avec de la potée d'étaim délayée dans un peu d'huile d'olive; ce qui vaut encore mieux que le suif.

J'ai fait des cannelles de même espèce pour transvaser les fluides éthérés et même les gaz sans les mettre en contact avec l'air extérieur. L'éther et les huiles essentielles perdent de leur degré et de leur volume quand on les transvase à l'air libre; il est donc très-important, pour les personnes qui préparent ou qui vendent ces substances, d'employer mes cannelles, auxquelles je fais les changemens qui sont nécessaires pour les approprier soit à la forme des vases, soit à la nature des substances à transvaser.

Cannelle aérifère pour vider les tonneaux.

C'est une cannelle de forme ordinaire, qui est garnie d'un tube aérifère par lequel l'air entre dans le tonneau pour y remplacer le liquide à mesure qu'il s'écoule. Le robinet est percé de deux orifices qui correspondent l'un au corps de la cannelle et l'autre au tube, d'où il résulte qu'il ouvre ou ferme en même temps ces deux conduits, et que l'on n'est pas obligé

d'ouvrir la bonde ou de percer le tonneau pour donner entrée à l'air et de refermer ensuite ces ouvertures, par lesquelles la liqueur s'évaporerait si on les laissait ouvertes. Cette cannelle convient aux personnes qui conservent en tonneau des vins ou des liqueurs qu'elles n'en retirent que par portion et à différentes reprises. On en trouve la description et la gravure dans le Bulletin, n°. 188, de la Société d'encouragement.

Entonnoir à douille horizontale pour remplir les tonneaux sur lesquels d'autres tonneaux sont engerbés.

Lorsque les tonneaux sont engerbés, on ne peut effectuer le remplissage de ceux qui occupent les rangs inférieurs qu'après avoir dérangé ceux qui sont dessus. Ce dérangement remêle la lie dans le vin et occasionne souvent son altération. L'entonnoir à douille horizontale évite cet inconvénient et donne la facilité de remplir tous les tonneaux sans en déranger aucun.

Cet entonnoir a pour douille une cannelle de moyenne grosseur, sur le robinet de laquelle il est soudé, à la place de la clef. Le robinet est percé verticalement à l'endroit de sa jonction avec l'entonnoir et n'a qu'un seul orifice

latéral pour communiquer avec la cannelle. Il résulte de cette disposition que la liqueur versée dans l'entonnoir peut s'écouler à volonté par l'une des deux extrémités de la cannelle, ou rester dans l'entonnoir, suivant la position dans laquelle on met l'orifice latéral du robinet.

Pour faire usage de cet instrument, pratiquez dans le fond du tonneau, à deux ou trois pouces du jable supérieur, un orifice suffisant pour recevoir la cannelle-douille, qui doit être placée de manière que la partie supérieure de l'entonnoir se trouve plus élevée que le fond du tonneau. Pratiquez ensuite un trou de foret contre le jable et remplissez l'entonnoir. Tandis que la liqueur coule dans le tonneau, l'air qui en occupe le vide sort par le trou de foret. Les dernières bulles de cet air entraînent avec elles quelques gouttes de vin et produisent un sifflement qui annonce que le tonneau est plein. Bouchez alors le trou de foret avec un fosset, et, après avoir retourné l'entonnoir pour qu'il achève de se vider dans le broc, retirez la cannelle-douille et fermez l'orifice qu'elle occupait avec un bouchon. Quand on expédie les tonneaux qui ont été remplis de cette manière, on remplace le bouchon par une petite broche en bois.

Changemens survenus dans les tarifs des impôts sur les boissons, depuis la publication de la seconde édition du Manuel du Sommelier.

1°. Droits de circulation, page 239 et suivantes.

Le tarif de ces droits n'a subi aucun changement; la loi du 15 mai 1818 a seulement apporté les modifications suivantes dans le mode de perception :

Art. 84. Les boissons expédiées par un détenteur non entrepositaire, d'une de ses caves situées dans des lieux sujets aux droits d'entrée, dans un autre domicile, seront accompagnées d'un acquit à caution en franchise de droit.

Art. 85. Ne seront point assujettis aux droits de circulation établis par l'art. 82 de la loi du 25 mars 1817, les vins expédiés pour la ville de Paris.

2°. *Octroi municipal de la ville de Paris*, et droits d'entrée perçus au profit du trésor royal, en remplacement des droits de détail et de circulation, p. 251 du manuel.

Tarif des droits.

Vins en tonneaux, par hectolitre : (100 litres).

Octroi.	13 f.	50 c.	26 f. 40 c.
Droit d'entrée.	10	50	
Décime par franc. . . .	2	40	

Ce qui fait 26 centimes 4 millimes par litre, et 2 f. 01 c. par velte. (1)

Vins en bouteilles :

Octroi pour 100 bout[les].	16 f.	»» c.	34 f. 10 c.
Droit d'entrée.	15	»	
Décime par franc. . .	3	10	

Ce qui fait 34 centimes 1 millime par bouteille.

Eaux-de-vie en cercles, au-dessous de 22 degrés, l'hectolitre.

Octroi.	25 f.	» c.	47 f. 30 c.
Droit d'entré.	18	»	
Décime par franc. . .	4	30	

Ce qui fait 47 centimes, trois millimes par litre, et 3 f. 60 c. 2 millimes par velte.

Eaux-de-vie en cercles, depuis 22 degrés jusqu'à 28, exclusivement, l'hectolitre.

Octroi.	35 f.	» c.	78 f. 10 c.
Droit d'entrée.	36	»	
Décime par franc. . .	7	10	

Ce qui fait 78 centimes 1 millime par litre, et 5 f. 94 centimes, 8 millimes par velte.

Eaux-de-vie rectifiées à 28 degrés et au dessus, eaux-de-vie de toute espèce en bouteilles, eaux de senteur et liqueurs composées d'eau-de-vie ou d'esprit, tant en cercles qu'en bouteilles.

---

(1) Ancienne mesure qui équivaut à 7 litres 616 millièmes.

Octroi.	50 f.	» c.	121 f. » c.
Droit d'entrée.	60	»	
Décime par franc. . .	11	»	

Ce qui fait 1 franc 21 centimes par litre, et 9 francs 21 centimes 5 millimes par velte.

Cidre, poiré et hydromel, l'hectolitre.

Octroi.	6 f.	» c.	12 f. 10 c.
Droit d'entrée.	5	»	
Décime par franc. . .	1	10	

Bière à l'entrée, l'hectolitre.	4 f.	» c.
Bière à la fabrication.	3 f.	» c.

Vinaigres de toute espèce, verjus, sureau en fruits ou en jus, vins gâtés et lies liquides ou épaisses, tant en cercles qu'en bouteilles, l'hectolitre.

Octroi.	13 f.	50 c.	14 f. 85 c.
Décime par franc. . .	1	35	

Observations.

Le droit est dû à la fabrication dans l'intérieur, comme à l'entrée, sur les vins, eaux-de-vie, vinaigres, cidres, poirés, verjus, hydromel et autres boissons ou liquides, lorsque les substances employées ne sont assujetties à aucune taxe.

La vendange paiera le même droit que le vin.

dans la proportion de trois hectolitres de vendange pour deux de vin.

Le raisin non foulé, à l'exception des chasselas et muscats, paiera, aux barrières, la moitié du droit imposé sur la vendange.

Les fruits à cidre et à poiré paieront le droit à l'entrée, dans la proportion de cinq hectolitres de fruits frais pour deux de cidre ou poiré, et de vingt-cinq kilogrammes de fruits séchés pour un demi-hectolitre de cidre ou de poiré.

La bouteille commune est assimilée au litre pour la perception.

Les vins introduits à la main, en cruches, cruchons ou brocs, d'une contenance supérieure à cinq litres, paieront le droit dans la proportion de celui fixé pour les vins en cercles.

Les boissons, liquides ou préparations mélangées d'eau-de-vie ou d'esprit faisant preuve à l'aréomètre, ou donnant à l'analyse chimique un cinquième d'eau-de-vie, paieront le droit comme eau-de-vie simple.

Les eaux-de-vie ou esprits altérés par quelque mélange que ce soit, sont assujettis au même droit que les eaux-de-vie ou esprits purs.

Les eaux de Cologne, de Mélisse, de la reine de Hongrie, et autres dont la base est l'alcohol, sont considérées comme esprits et paient le droit comme tels.

Six bouteilles ou fioles d'eau de Cologne sont assimilées au litre pour la perception.

Les fruits à l'eau-de-vie paient comme liqueurs, d'après la contenance du vase, et sans déduction du fruit. La même règle est suivie pour les fruits confits au vinaigre.

Toute lie qui n'est pas dans un état de sécheresse complet est passible du droit.

Les vinaigriers et tous propriétaires seront tenus de déclarer leurs cuves, pressoirs et presses hydrauliques, et de payer les droits sur les vins, cidres et poirés fabriqués dans l'intérieur, et de se conformer aux formalités qui seront prescrites par l'administration municipale.

Les expéditions et quittances délivrées par les employés seront marquées d'un timbre spécial, dont le prix est fixé à dix centimes.

3°. *Droits de douane*, page 256 et suivantes.

Le tarif des droits sur les boissons à leur entrée dans le royaume n'a subi aucun changement; mais la loi du 7 juin 1820, a modéré ainsi qu'il suit les droits à la sortie :

Vins de toutes sortes, eaux-de-vie et vinaigres de vin, exportés par la Méditerranée, par la frontière d'Espagne et par Bayonne, l'hectolitre. . » f. 75 c.

Par les ports situés dans les dépar-

temens de la Vendée, de la Loire-Inférieure, de la Charente-Inférieure et de toutes les frontières de terre. . » 50

Par tous les ports de l'Océan non désignés ci-dessus. 1 50

Cidre, poiré et verjus, l'hectolitre. » 10

Bière, hydromel et jus d'orange. . » 15

Kirsch-wasser, rum, tafia et liqueurs de toute espèce, l'hectolitre. . . . . 1 »

Raisins secs et frais, les 100 kilogrammes (200 livres) poids brut. . . » 25

Bouteilles. — Elles payent, en outre des droits perçus sur le liquide, 15 centimes par litre de leur contenance, à leur introduction dans le royaume, et seulement un centime à leur sortie.

Nota. Les droits ci-dessus ne doivent jamais donner lieu à des perceptions au-dessous de 25 centimes.

Entrepôt général de Paris, pour les vins, les eaux-de-vie, les esprits, les liqueurs et les huiles.

L'entrepôt général est placé sur le quai Saint-Bernard, et, lorsqu'il sera terminé, il occupera tout le terrein compris entre les rues des Fosses Saint-Bernard, Saint-Victor et de Seine. Le port Saint-Bernard lui est annéxé tant pour la

décharge des marchandises qui arrivent par eau, que pour le séjour des vins qui y payent le même droit que s'ils étaient dans l'entrepôt. Les caves du grenier d'abondance situé boulevard Bourdon, et les magasins dits des Bernardins, près le port aux Tuiles, sont des succursales de l'entrepôt.

Les tonneaux sont remplis à leur arrivée et en présence des employés qui constatent leur capacité.

Les vins en tonneaux, en paniers et en caisses sont logés à l'entrepôt général dans de vastes magasins et dans des caves. Le droit d'entrepôt et d'emmagasinage est fixé à 50 centimes par hectolitre (100 litres) quelle que soit la durée du séjour, et ce droit n'est payé que lors de la sortie des marchandises. Les caves sont louées aux entrepositaires, à raison de 2 francs par an pour chaque mètre carré de leur superficie. Le prix de cette location est indépendant du droit d'entrepôt, et se paye par semestre.

Les eaux-de-vie, esprits et liqueurs, tant en cercles qu'en caisses et en paniers, sont logés dans un magasin particulier et ne peuvent pas être mis dans les caves. Ils payent 1 franc par hectolitre de droit d'entrepôt à leur sortie.

Les caves des greniers d'abondance sont louées à des entrepositaires comme celles de l'entrepôt général, et les vins qui y sont déposés payent

de même 50 centimes par hectolitre lors de leur enlèvement.

Les magasins des Bernardins sont uniquement destinés à l'entrepôt des huiles pour lesquelles le droit d'entrepôt est fixé à 1 franc par hectolitre pour les huiles d'olive et à 50 centimes pour toutes les autres.

Les entrepositaires qui prennent des caves à loyer en conservent les clefs. Les autres magasins sont fermés tous les soirs par les préposés chargés de ce service ; et les clefs sont remises aussitôt à M. le conservateur.

L'entrepôt général et les succursales sont ouverts aux négocians et au public tous les jours ; excepté les fêtes et dimanches, savoir :

Du 1er. octobre au 1er. novembre, depuis sept heures du matin jusqu'à cinq heures du soir ;

Du 1er. novembre au 1er. mars, depuis huit heures du matin jusqu'à quatre heures du soir ;

Du 1er. mars au 1er. avril, depuis sept heures du matin jusqu'à cinq heures du soir ;

Du 1er. avril au 1er. octobre, depuis six heures du matin jusqu'à sept heures du soir.

L'entrepôt est fermé toute la journée pour le public, les fêtes et les dimanches ; mais il est ouvert depuis sept heures du matin jusqu'à neuf heures pour les entrepositaires, afin qu'ils puissent faire la visite de leurs marchandises. Et, sur la demande que MM. les négocians en font

à M. le conservateur, lorsqu'il y a urgence, il leur est accordé la permission de faire travailler leurs ouvriers pendant toute la journée.

Les marchandises qui arrivent par eau ne peuvent pas être déchargées au port Saint-Bernard, ni entrer à l'entrepôt les jours de fêtes et les dimanches; mais celles qui arrivent par terre sont reçues tous les jours sans exception, en se conformant néanmoins aux heures fixées pour l'ouverture et pour la clôture de l'entrepôt.

Chaque entrepositaire reçoit un numéro qui est apposé sans frais, par un préposé de l'administration, sur ses tonneaux, caisses et paniers, lors de leur entrée dans l'entrepôt.

L'on n'est admis à entreposer des marchandises sous son propre nom, qu'autant que l'on fait entrer au moins 9 hectolitres de vin, ou 5 hectolitres d'eau-de-vie, d'esprit, ou de liqueurs; lorsqu'on n'a qu'une plus faible quantité de ces objets, elle n'est admise qu'autant qu'un entrepositaire ayant déjà des marchandises, consent à les recevoir sous son nom, et à les faire porter sur son compte.

Un compte particulier est ouvert à chaque entrepositaire, qui peut, quand il le juge convenable, avoir les renseignemens dont il a besoin sur cet objet.

Les entrepositaires font sortir leurs marchandises de l'entrepôt, soit pour la consommation

de Paris, en payant les droits d'entrée d'octroi; et de magasinage; soit pour les expédier à l'étranger en prenant un acquit à caution en franchise de droit, soit enfin pour la banlieue de Paris et les départemens, en prenant un congé, si le vin est adressé à un particulier pour sa consommation, et seulement un acquit à caution en franchise de droit s'il est adressé à un marchand. L'on ne peut pas faire sortir moins de 100 litres à la fois; cependant lorsque des tonneaux, caisses ou paniers offrent une contenance moindre de cette quantité, et qu'ils sont pleins, la sortie en est autorisée.

Il y a dans l'entrepôt général un corps-de-garde de pompiers, qui, de concert avec les employés et la gendarmerie, exercent une surveillance active et font des rondes pendant la nuit.

Nota. Les vins, eaux-de-vie, esprits, liqueurs et huiles, destinés pour la consommation de Paris, lorsqu'ils arrivent par eau et qu'on ne veut pas les mettre dans l'entrepôt, ne peuvent être déchargés, savoir : ceux qui viennent par la Haute-Seine, que sur le Port-aux-Tuiles, et ceux qui arrivent par la Basse-Seine, que sur le port Saint-Nicolas.

Les tonneaux qui arrivent par la Haute-Seine sont remplis à la Râpée, avant d'entrer dans Paris, et lors de leur déchargement au Port-aux-Tuiles, les droits d'octroi et d'entrée sont

perçus sur la capacité des tonneaux, sans avoir égard à la vidange qui peut avoir eu lieu depuis le remplissage fait hors de la barrière jusqu'à l'enlèvement. Ceux qui arrivent par la Basse-Seine, sont remplis sur le port Saint-Nicolas. Les propriétaires qui font décharger des marchandises sur ces deux ports, ont trois jours pour les enlever et les faire conduire à leur destination dans Paris, en payant seulement les droits d'octroi et d'entrée ; mais ce délai expiré, ils sont tenus de les faire conduire à l'entrepôt et de payer l'emmagasinage.

Frais de déchargement des bateaux, de déroulage, de reliage, etc.

Par suite d'un marché passé le 16 décembre 1814, entre MM. les syndics du commerce de vin et les fondés de pouvoirs de la compagnie des tonneliers déchargeurs spécialement attachés au service de l'entrepôt et des ports de Paris, les frais de déchargement, de déroulage, de reliage, etc., des vins et eaux-de-vie, ont été fixés aux prix portés sur le tarif ci-après, qui a été approuvé par son S. Ex. le ministre secrétaire d'état de l'intérieur.

TARIF.

Déchargement des bateaux.

	f.	c.
Par pièce de 455 litres et au-dessus. . .	»	80
Par pièce de 346 à 454 litres.	»	35
Par pièce Languedoc et Auvergne de 275 à 345 litres.	»	25
Pour toute espèce de demi-queue. . . .	»	15
Par feuillette.	»	10
Pour tout quart indistinctement.	»	7 ½
Remplissage sur les ports, par pièce de toute jauge. . . . , ...	»	5

OUVRAGES A FAIRE DANS L'INTÉRIEUR DE L'ENTREPÔT.

Réception sur le préau.

Par pièce de 455 litres et au-dessus. . . .	«	10
Par pièce de 346 à 454 litres.	»	7 ½
Par pièce Languedoc et Auvergne et de toute demi-queue.	»	5
Par feuillette ou quart.	»	2 ½

Nota. Dans le cas où la main-d'œuvre des tonneliers serait nécessaire pour la sortie des marchandises du carré de l'entrepôt, il leur sera payé, par pièce, le même prix que pour leur réception.

Rentrée du préau dans les couloirs.

Par pièce de 455 litres et au-dessus. . .	»	20
Par pièce de 346 à 454 litres.	»	12 ½

	f.	c.
Par pièce Languedoc et Auvergne de 275 à 345 litres:	»	10
Pour toute espèce de demi-queue. . . .	»	6 $\frac{1}{4}$
Par feuillette.	»	3 $\frac{5}{4}$

Pour tous quarts indistinctement, moitié de leur jauge.

Sortie des couloirs et rangeage sur le préau.

Le même prix que pour la rentrée du préau dans les couloirs.

Rentrée dans les marchés, y compris le rangeage et le gerbage.

Par pièce de 455 litres et au-dessus. . .	»	40
Par pièce de 346 à 454 litres.	»	25
Par pièce Languedoc et Auvergne, de 275 à 345 litres.	»	20
Pour toute espèce de demi-queue. . . .	»	12 $\frac{1}{2}$
Par feuillette.	»	7 $\frac{1}{2}$

Pour tous quarts indistinctement, moitié de leur jauge.

Le dégerbage et le déroulage à la sortie se payent le même prix qu'à la rentrée, etc.

Descente en cave à l'ancienne halle, rangeage et gerbage.

Par pièce de 346 à 454 litres.	»	40
Par pièce de 275 à 345 litres.	»	30
Pour toute espèce de demi-queue. . . .	»	20

	f.	c.
Par feuillette.	»	15
Pour tous quarts indistinctement.	»	10

Le dégerbage, remontage et déroulage se payent le même prix que la descente en cave, etc.

Nota. Dans le cas où les grosses eaux amènent de l'eau dans les caves, la compagnie des tonneliers traite de gré à gré avec les propriétaires; mais elle ne peut jamais exiger plus du double du prix porté ci-dessus pour le remontage.

Remplissage par pièce de toute jauge gerbée ou non gerbée.	»	5

Soutirage, y compris les broches et bondes.

Par pièce de 455 litres et au-dessus . . .	»	60
Par pièce de 346 à 454 litres.	»	40
Par pièce Languedoc et Auvergne de 275 à 345 litres.	»	30
Pour toute espèce de demi-queue. . . .	»	25
Par feuillette et quart indistinctement. .	»	15

Reliage.

Par chaque cercle mis à des pièces de 455 litres et au-dessus.	»	40
Par *idem.* relié seulement.	»	20
Par *idem.* à des pièces de 346 à 454 litres.	»	30
Par *idem.* relié seulement.	»	15
Par *idem.* à des Languedoc et Auvergne de 275 à 345 litres.	»	25

	f.	c.
Par *idem*. relié seulement.	»	12 ½
Par *idem*. à toute demi-queue.	»	17 ½
Par *idem*. relié seulement.	»	9
Par *idem*. à feuillette et à toute espèce de quart.	»	12 ½
Par *idem*. relié seulement.	»	6

Raccommodage.

Pour une douve passée à une pièce pleine de 455 litres et au-dessus.	2	»
Pour *idem*. à pareille pièce, mais vide.	1	25
Pour *idem*. à une demi-queue pleine. .	1	25
Pour *idem*. à pareille pièce, vide. . . .	»	75
Pour un fond mis à une pièce de 455 litres et au-dessus.	2	50
Pour un demi-fond mis à pareille pièce.	1	25
Pour un fond mis à une demi-queue. . .	1	50
Pour un demi-fond à pareille pièce. . .	»	75
Pour un peigne, une ante, un emplâtre ou copeau.	»	15
Pour un chanteau ou pièce de fond. . .	»	30
Pour jonctage de toutes pièces, les deux fonds compris.	»	20

Dans le cas de danger, de péril imminent, de glaces, de grosses eaux ou de débâcles, de bateaux coulés à fond, et généralement dans tous les cas d'avaries, la compagnie des tonneliers est tenue de fournir sur-le-champ le nombre d'hommes nécessaire pour sauver les marchandises; elle traite de gré à gré avec les

propriétaires; mais elle ne peut jamais exiger plus du double du prix porté au tarif.

Pendant les mois de décembre et de janvier, il est alloué, en sus des prix portés au tarif, et seulement pour la décharge des bateaux, une indemnité de cinq centimes, par chaque pièce, quelle que soit sa contenance.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES.

Aigre. Moyen de corriger cette altération, page 24.
Albumen (blanc d'œuf). Effets qu'il produit, 9.
Alcohol. Il n'est point attaqué ni absorbé par la colle, mais il agit sur elle, 8.
Apreté. Moyen de corriger ce défaut, 15 et 22.
Cannelle aérifère pour vider les tonneaux, 34.
Cannelle aérifère double, pour remplir les vins mousseux, 31. — Pour transvaser les fluides éthérés sans évaporation, 34.
Champagne (vins de). Manière de les coller en bouteilles, 26.
Circulation (droits de), 37.
Clarification des vins, 1. — Théorie de cette opération, 4. — Temps nécessaire pour l'opérer en collant à la dose ordinaire, 13. — En collant à haute dose, 14.
Collage. Nécessité de coller les vins, 2. — Effet qu'il produit, 4.
Colle. Qualités qui constituent une bonne colle, 7.
Colle de poisson. Effet qu'elle produit, 8.
Crème de tartre employée pour rétablir les vins gras, 25.
Décoloration des vins blancs tournés au jaune, 21. — Des vins rouges, 22.

Douanes (droits de) à la sortie du Royaume, 41.
Eaux-de-Vie. Moyen de les clarifier, 13. — De corriger leur mauvais goût, 27.
Échauffé (goût d'). Moyen de le corriger, 24.
Entonnoir à douille horizontale, pour remplir les tonneaux, 35.
Entrée (droits d') à Paris, 37.
Entrepôt général de Paris, 42. — Prix de la location des caves et de l'emmagasinage des vins, 43.
Frais de déchargement des batteaux, de déroulage, de reliages, etc. 47.
Gélatine d'os, employée pour coller les vins, 10.
Graisse. Moyen de rétablir les vins gras, 25.
Herbage (goût d'). Moyen de le corriger, 23.
Impôts établis sur les boissons, droits de circulation, d'octroi et d'entrée à Paris, 37. — De douane, 41.
Jaune. Manière de rétablir les vins blancs qui ont contracté cette teinte, 21.
Maturité des vins. Elle peut être accélérée par le collage, 15.
Moisi (goût de). On le corrige à l'aide du collage, 23.
Octroi (droits d') à Paris, 37.
Parfum des vins. Il n'est point altéré par le collage à haute dose, 15.
Poudres pour clarifier les vins et les liqueurs, 10. — Leur composition, 11. — Doses nécessaires pour les vins non liquoreux, 12. — Pour les vins de liqueur, le rum, etc. 13. — Pour le cidre, 14. — Effets qu'elles produisent, 15. — Manière de les employer, 29.
Poudre pour décolorer et clarifier en même temps, 20.

— Doses nécessaires pour les vins blancs, 21. — Pour les vins rouges, 22. — Pour ôter les mauvais goûts, 23. — Pour les vins tournés au *poux*, 24. — Pour rétablir les vins gras, 25. — Pour coller les vins en bouteilles, 26. — Pour corriger le goût empyreumatique du tafia et des eaux-de-vie, 27.

Poudre pour précipiter les colles qui se sont condensées dans le vin, 28. — Doses nécessaires, 29.

Pouri (goût de). Moyen de le corriger, 24.

Rum. Dose nécessaire pour le clarifier, 13.

Spiritueux. Le degré de spiritueux des vins et des liqueurs n'est pas affaibli par le collage à haute dose, 15 et 27.

Tafia. Moyen de lui ôter son goût empyreumatique, 27.

Tannin. Son action sur la colle, 8.

Terroir (goût de). Moyen de le corriger, 23.

Vins altérés. Moyens de les rétablir, 24.

IMPRIMERIE DE FAIN, PLACE DE L'ODÉON.